



YAMASHITA KOGEI INC.
www.yamashita-kogei.com

株式会社 **山下工芸** *Takebitō*® / Spirit of nature® / hand*

〒874-0034 大分県別府市上人仲町 13-43

tel : 0977-66-4383 fax : 0977-66-4385

mail : info@yamashita-kogei.com

ショールーム・ショップ：別府 / 東京 / 北九州 / 中国

東京ショールーム Tokyo Show Room

〒163-1062 東京都新宿区西新宿 3-7-1 新宿パークタワー OZONE 4F

SHINJUKU PARK TOWER OZONE 4F

Nishi-shinjuku 3-7-1 Shinjuku-ku Tokyo JAPAN

○発行 2021 年 3 月



 **SDGs × 九州の民陶**

自然素材をデザインする

Spirit of nature®
YAMASHITA KOGEI INC.

九州の民陶

きゅうしゅうのみんとう

小石原焼
koishiwara-yaki

小鹿田焼
onta-yaki



小代焼
shodai-yaki

龍門司焼
ryumonji-yaki

沖縄県

やちむん
yachimun

今回は『SDGs』の概念に沿った商品として、土から生まれ、土に帰るという循環型の特性を持った“土の器”にスポットを当てました。

先人が築いた伝統の良さを残しつつ、現代の暮らしや感覚に寄り添った作品。ひとつひとつ手仕事で、丁寧に作られた、約400年前より九州に伝わる“民藝陶器”をご紹介します。

Spirit of nature®
YAMASHITA KOGEI INC.

日本の焼き物は、風土と密接なかわりがあり、中でも九州は日本有数の焼き物エリア。非常に個性的な焼き物が揃います。

中でも小鹿田焼、小石原焼は20世紀初頭より、柳宗悦(1889～1961)が中心となって始まった民藝運動により、その突出した個性が改めて注目を集める事になります。それは生活に根差した民藝品の中にある“用の美”としての評価でした。

これは九州の民藝陶器にあまねく共通することであり、現在も多くの窯元後継者は伝統の技を受け継ぎつつ、それぞれの発展を願い、新しい作風も日々生まれ続けています。

※掲載の商品は一部登り窯、手作りの為、納期にお時間を頂く場合がございます。
※価格表示の緑字上代は通常と掛率が異なりますので、ご確認ください。

小鹿田焼 おんたやき

小鹿田焼は大分県日田市の山中（福岡との県境に位置する）小鹿田皿山で、昔と変わらぬ技法を守りながら、実用に則して進化した素朴で美しい日用雑器です。

代表的な技法として、ロクロの回転を利用しカンナで削り模様を付ける「飛びカンナ」や刷毛で釉薬の濃淡を表現する「刷毛目」など。

シンプルな方法で魅力的な質感やフォルム、色を表現しています。

またその陶芸技法は、1995年に重要無形文化財に指定されています。

Onta ware (called Onta yaki in Japanese) is a form of pottery produced in the Onta district of Oita prefecture.

Since its creation Onta ware has evolved into a beautiful pottery form with practical use.

It's unique point is the patterns that develop when applied while rotating on a potter's wheel.

Some other notable features of this pottery are, despite baking in a simple way, an elegant texture, beautiful form,

and a charming color expression. It is also easy to use in everyday life and long-lasting.



飛びカンナ



刷毛目



小鹿田焼
onta-yaki

MADE IN JAPAN

小鹿田焼 花器

ふらしという技法で釉薬の自然に流れ落ちる様をそのままに、大胆なフォルムの花瓶にうつつしました。



45029660

小鹿田焼 丸花器 青白

φ14.5×W24×H24cm ¥22,500

小鹿田焼 抹茶碗

深筒形の抹茶碗は見込みが深いため保温性に優れており、寒い季節に使われることの多い茶碗です。釉薬のディテールをお楽しみください。



45029730

小鹿田焼 抹茶碗 黒白

φ12×H21cm ¥9,000

MADE IN JAPAN

MADE IN JAPAN

小鹿田焼 花器

飛びカンナの技法で削り取られた素地の色味が、繊細に刻まれた作品。



45029670
小鹿田焼 花器 白トビ
Φ12×W20×H21cm ¥12,000

MADE IN JAPAN

小鹿田焼 カップ

刷毛目で色づけられたクラシカルな作風の作品。

少し大き目のサイズで、カフェオレやスープを飲むのにぴったりです。



45029720
小鹿田焼 手付カップ
Φ12×W20×H21cm ¥4,950



小鹿田焼 水さし

素地の色味が、乳白色に繊細に映えるひと品。中央に幾何学的な楕目をあしらったモダンな印象です。



45029690
小鹿田焼 ビッチャー トビ楕目
Φ9×W15×H21.8cm ¥12,000



MADE IN JAPAN

MADE IN JAPAN

小鹿田焼 蓋付ツボ

香の物などを入れるのに丁度良いサイズの素朴な蓋付ツボ。



45029800
小鹿田焼 一合ツボ青白
Φ10×H10cm ¥2,550



MADE IN JAPAN



小鹿田焼 蓋付ツボ

薬味を入れるのに良いサイズの豆壺。
テーブル回りのアクセントになる、
すっきりとした小ツボです。



45029790
小鹿田焼 薬味ツボトビ
Φ10×H10cm ¥2,550
※スプーンは別売です。

小鹿田焼 切立皿

飛びカンナの模様と青と朱のアクセント。
深さがあるので、汁気のある物などを取り分けるのにも便利です。



45029750
小鹿田焼 3.5寸切立皿トビ
Φ10×H3cm ¥1,650

MADE IN JAPAN

小石原焼 こいしわらやき

小石原焼は現在の福岡県朝倉郡東峰村にて焼かれる陶器。

17世紀、江戸時代前期に佐賀県伊万里市から陶芸家を招き、黒田藩藩主 黒田光之（1628-1707）によって開かれた歴史ある釜です。現代の小石原焼は実用的なものが中心で、ボウルやプレート、ティーカップ等、多くのバリエーションで食卓を彩ります。

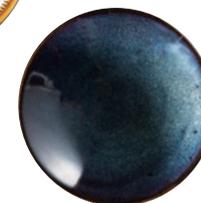
1975年には日本初となる伝統工芸品に指定されました。

Koishiwara ware is a type of Japanese pottery traditionally from Koishiwara, Fukuoka Prefecture in western Japan. The history dates back to the 17th century, when the third Lord Kuroda Mitsuyuki (1628-1707) invited potters from Imari, Saga to Fukuoka.

Production today is centered around the village of Tōhō, Fukuoka. Koishiwara ware traditionally consists of utility vessels such as bowls, plates, and tea cups. The style is often slipware.



飴釉葉の縁と
打ち掛け



海鼠（なまこ）釉





小石原 平皿
 飛びカンナ模様に薄褐色の釉薬を流した器は個性的な味わいが魅力。独特の温かい色味が人気です。

45033549
小石原焼 導化釉 7寸皿
 Φ21×H3cm ¥4,200

45033548
小石原焼 導化釉 5寸皿
 Φ15×H3cm ¥2,100

45033547
小石原焼 導化釉 4寸皿
 Φ12×H3cm ¥1,800

MADE IN JAPAN

QRコード
 カタログ掲載



MADE IN JAPAN

QRコード
 カタログ掲載

45033554
小石原焼 導化釉 リム付 パン皿
 Φ19.5×H2.5cm ¥6,300

45033553
小石原焼 導化釉 リム付 平皿
 Φ23×H2.5cm ¥4,650

小石原焼 広縁皿
 飛びカンナ模様に薄褐色の釉薬を流した器は個性的な味わいが魅力。リム付きで和洋問わず良く合います。

MADE IN JAPAN

MADE IN JAPAN

小石原焼 飯碗 / 取鉢

導化釉とは薄褐色で光沢のないマットな質感が特徴の釉薬。普段使いにおすすめな、シンプルで飽きの来ないデザインです。



45033551
小石原焼 導化釉 飯碗 大
 Φ14×H6.5cm ¥3,150

45033550
小石原焼 導化釉 飯碗 小
 Φ12×H6cm ¥2,550

45033552
小石原焼 導化釉 取鉢
 Φ15×H5cm ¥2,550

QRコード
 カタログ掲載

MADE IN JAPAN

小石原焼 くし目皿

飴釉とは鉄釉の一種で、焼き色が美しい褐色になる釉薬。滑らかな光沢が特徴です。刷毛目に乗った釉薬のグラデーションで見ただ目にも楽しめる作品です。



45033557
小石原焼 飴釉 くし目7寸皿
 Φ21×H3.5cm ¥4,200

45033556
小石原焼 飴釉 くし目4寸皿
 Φ12.5×H2.5cm ¥1,800

QRコード
 カタログ掲載



カタログ掲載

小石原焼 平皿

導化釉のさらっとした質感と、
刷毛目で表現したゼブラのような柄が
ユニークな作品。



45033555
小石原焼 導化釉 カレー皿
Φ21×H4cm ¥8,000

MADE IN JAPAN

MADE IN JAPAN

小石原焼 平皿

深みのある紺色が基調の海鼠釉。白黒の斑紋が独特の深みを生み出します。
またその紺色は、食材の色味を引き立てます。



45033543
小石原焼 海鼠釉 広縁平皿
Φ23.5×H2.5cm ¥6,300



カタログ掲載

小石原焼 盛鉢

深みのある紺色が基調の海鼠釉。
白黒の斑紋が独特の深みを生み出します。
またその紺色は、食材の色味を
引き立てます。

MADE IN JAPAN



45033542
小石原焼 海鼠釉 広縁盛鉢
Φ22×H7cm ¥10,500

カタログ掲載



小石原焼 椀

黒と青、そして茶色を使ったカラーリングがユニークなシリーズ。
普段使いにどうぞ。

カタログ掲載



45033544
小石原焼トビ 盛り鉢 ツートン
Φ18.5×H6.5cm ¥10,500

45033545
トビ ボウル ツートン 茶・青
Φ18.5×H8.5cm ¥6,300

45033546
トビ ボウル ツートン 茶・黒
Φ18.5×H8.5cm ¥6,300

MADE IN JAPAN



カタログ掲載

MADE IN JAPAN

小石原焼 徳利 / ぐい呑み

深い飴色の釉薬の艶が、美しく映える晩酌セット。
落ち着きのなかにも華やぎを感じる作品です。



45033540
小石原焼 飴釉 二合徳利
Φ7×H13cm ¥4,200

45033541
小石原焼 飴釉 ぐい呑み
Φ6×H4cm ¥750

小代焼 しょうだいやき

小代焼は福岡との県境に位置する熊本県荒尾市、小岱山の麓から採れる、良質な粘土で作られた陶芸品。

その作風は高い芸術性を誇ると同時に素朴さを兼ね備え、また艶のある釉薬により大胆なデザインで、日用雑器、茶器としても人気を博します。明治維新後、磁器に押され一度は廃窯になってしまいましたが、昭和になってその価値が見直され、今では小岱山麓にいくつもの窯が継がれる程の復興をはたしました。

Shodai Ware is a form of pottery baked mainly in the northern part of Kumamoto Prefecture.

The characteristics of Shodai Ware are its simple texture, strong form and bold design, thanks to the pouring of enamel.

It has become popular not only as tea utensils, but also as highly practical tableware for daily use.

小石原焼 豆鉢

深い飴色の釉薬の艶が、美しく映える豆鉢。
小ぶりなで使い勝手の良いサイズ感です。



45033558
小石原焼 飴釉 豆小鉢
Φ9×H3.5cm ¥1,050
※箸は別売です。



MADE IN JAPAN

カタログ掲載



小代焼 輪花皿

MADE IN JAPAN

食卓にニュアンスを与えてくれる、花を模った少し大きめの皿。
小代焼の特徴のひとつである青白い釉薬からは清涼感を感じます。



45061330
小代焼 花皿 8寸
Φ23×H3cm ¥5,400

小代焼 浅鉢

MADE IN JAPAN

周囲を縁取った蛇目のような模様がユニークなひと品。
こちらの浅鉢は適度な深さがあり、リムがついているので、取り分けにも便利。



45061360
小代焼 浅鉢 5寸
Φ15×H4cm ¥2,600

小代焼 湯呑

MADE IN JAPAN

「鑄(しのぎ)」とはヘラやカンナで素地の表面を削る模様の事です。
コロンと丸い形が特徴の湯呑み。鑄に沿って垂れた釉薬に趣が詰まっています。



45061320
小代焼 しのぎ湯呑み
Φ9.5×H6cm ¥2,700

小代焼 浅鉢

MADE IN JAPAN

鉄分が多いと言われる小代焼独特の土色と、
放射状に配した白い釉薬のコントラストが楽しめる作品。



45061370
小代焼 浅鉢 5寸
Φ15×H4cm ¥2,600

小代焼 緑飾り皿

MADE IN JAPAN

蓮の花のような形状の稜線に沿って、シノギを付けた皿です。

青銅を想わせる色味が目を惹きます。



45061420
小代焼 緑飾り6寸皿
Φ18×H1.5cm ¥6,300

小代焼 コーヒーカップ

MADE IN JAPAN

釉薬を勢よく打ちかけ流す事で、編み込んだような模様の素地を浮かび上がらせた作品。素朴で温かみのある作風です。



45061380
小代焼 コーヒーカップ
Φ8.7×H7cm ¥4,500

小代焼 珈琲ドリッパー

台が付いているので、直接カップに乗せてもお湯が注げる珈琲ドリッパー。

陶器のドリッパーは保温性があり、適度な重みで安定感も抜群です。



45061440
小代焼 珈琲ドリッパー
Φ11×H7.5cm ¥3,600

小代焼 マグカップ

MADE IN JAPAN

スープからコーヒーまで、高い汎用性のあるマグカップ。青とも緑とも言えない複雑な表情を持ったひと品です。



45061390
小代焼 マグカップ 緑釉
Φ11×W14×H5.5cm ¥4,500

小代焼 醤油差し

MADE IN JAPAN

個性的でありながらスッキリとした造形の醤油差し。
小ぶりながらも食卓で大活躍です。



45061400
小代焼 醤油差し
Φ8×H9cm ¥4,500

小代焼 角皿

MADE IN JAPAN

肉厚で無骨にも見える角皿。
その素朴さは食卓に温かみを与えます。
縁付きの四角い小皿は取り皿としても、
重宝します。



45061420
小代焼 角小皿
W9×D9×H1.5cm ¥1,100



小代焼 平皿

MADE IN JAPAN

「鏝（しのぎ）」とはヘラやカンナで素地の表面
を削る装飾模様の事です。
鏝を放射状に入れた平皿。
釉薬をかけることによって生まれた色の濃淡を
お楽しみください。



45061410
小代焼 6寸しのぎ皿
Φ18×H3cm ¥3,500

小代焼 鉢 / 皿

MADE IN JAPAN

カタログ掲載
P68



和にも洋にも合う、大変汎用性の高い
鉢と皿のシリーズ。
素朴な色使いが魅力です。



45034210
小代焼 トビ 4寸皿
Φ12.5×H3cm ¥2,100

45034190
小代焼 トビ 5寸鉢
Φ15×H6cm ¥3,400

45034180
小代焼 トビ 小鉢
Φ10.5×H4cm ¥1,700

MADE IN JAPAN

小代焼 椀

小代焼でスポイトの様な道具を用いて模様をいれる技法を『ぼん描き』と言います。温もりを感じる仕上がりが特徴。



45034370
小代焼 汁椀
Φ11.5×H7.5cm ¥3,200



45034160
小代焼 ボン描き ソバチヨコ
Φ9.5×H7cm ¥2,750

カタログ掲載
P71～P72



MADE IN JAPAN

カタログ掲載
P69～P70



小代焼 深皿

スリップウェアとは泥状の化粧土で模様を描く技法で、古くよりヨーロッパで行われていた技法です。この技法を取り入れる事により、現代風に作られた、深皿です。

45033240
小代焼 スリップ精円深皿 中
W22×D16.4×H3.6cm
¥7,400

45033220
小代焼 スリップ精円深皿 大
W26.5×D17×H4cm
¥13,000

45033070
小代焼 スリップ精円深皿 小
W18.5×D12×H3.5cm
¥6,600



龍門司焼 りゅうもんじやき

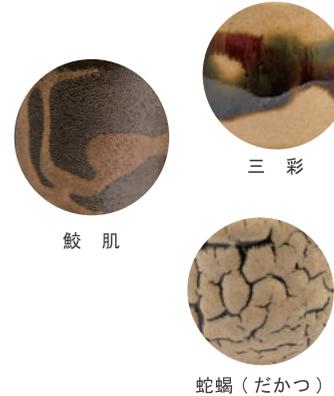
龍門司焼は文禄時代に開かれた、薩摩三大古窯のひとつです。

全て地の物を使った粘土と釉薬は、飴色、黒釉、鮮やかな三彩、鮫肌や蛇蝸（ダカツ）など、多種多様な特徴を持ち、シンプルながらも優美な品格を持つのが特徴。とびきりの個性を放ち、広く親しまれています。中でも龍門司焼独自の艶のある黒色は、他の薩摩焼とも一線を画し、その奔放さは現代でも多くのファンを惹きつけます。

Ryumonji ware is distinct to Kagoshima and can only be produced in the region.

All the ingredients for the clay and glaze are collected from nearby mountains, and are then refined and mixed locally.

The potters create simple but elegant ceramics, using a host of natural glazes such as “green copper-trailed black” and “three-colour”, along with rare types such as samehada (lit. shark’s skin) and dakatsu (lit. serpent), a speciality of Ryumonji ware.



龍門司焼 リム皿

龍門寺焼の『三彩』は生成りの生地に青と茶の釉薬を掛流し、美しいグラデーションが入っているのが特徴です。盛り映えするひと品。



45061100
龍門司焼 広縁皿 7寸
Φ21×H4.5cm ¥9,600

MADE IN JAPAN

龍門司焼 豆皿

龍門司の特徴のひとつである三彩が美しいひと品。とても愛嬌のある丸みを帯びた豆皿です。薬味や香の物をどうぞ。



45061160
龍門寺焼 豆皿 A
Φ8.5×H2cm ¥1,200

MADE IN JAPAN

龍門司焼 豆皿

龍門司の特徴のひとつである三彩が美しいひと品。とても愛嬌のある丸みを帯びた豆皿です。薬味や香の物をどうぞ。



45061180
龍門寺焼 豆皿 C
Φ8×H2.5cm ¥1,200

MADE IN JAPAN

龍門司焼 小皿

艶のある漆黒のような色味が美しい小皿。取り皿としても手ごろな大きさです。



45061220
龍門寺焼 小皿 黒
Φ13.5×H2.5cm ¥2,400

MADE IN JAPAN

龍門司焼 湯呑み

とても手に馴染む、つぼ型の湯呑み。なんとも言えない愛らしさがあります。手仕事ならではの形の妙をお楽しみ下さい。



45061200
龍門司焼 湯呑み つぼ型
Φ6.2×H7.4cm ¥2,900

MADE IN JAPAN

龍門司焼 茶漬け碗

生成りに釉薬の美しいグラデーションが差し色の茶漬け碗。十分な深さがあるシンプルな器です。



45061130
龍門司焼 茶漬け碗
Φ14×H7cm ¥6,000

MADE IN JAPAN

龍門司焼 フリーカップ

黒釉に青を流して縁取ったカップ。飲み口が鼈甲のように輝きます。



45061270
龍門司焼 フリーカップ
Φ7.2×H9.4cm ¥4,800



MADE IN JAPAN

龍門司焼 飯碗

ランダムにかかった釉薬が、複雑な色味を感じさせる飯碗。普段使いにどうぞ。



45061140
龍門司焼 飯碗
Φ12×H6cm ¥4,800

MADE IN JAPAN

龍門司焼 マグカップ

シンプルな造形が龍門司の真骨頂である
鮫肌を引き立たせるカップ。



45061240
龍門司焼 マグカップ 鮫肌
Φ8.5×H8.3cm ¥9,600

MADE IN JAPAN

やちむん

沖縄では”やちむん”という言葉自体が『やきもの』を示します。
厚い器に葉や魚などの沖縄の風土を感じさせる自然の物が描かれている
のが特徴。鮮やかなブルーを基調とした色使いで、食卓を爽やかにかつ、
華やかに演出します。
その素朴で温かみのある作風は、普段使いにぴったりで、年代を問わず
多くの人々に愛される陶器です。

In Okinawa, the word "yachimun" itself means "pottery".
Natural objects such as leaves and fish that make you feel the climate
of Okinawa are drawn on a thick vessel is.
The table become refreshing and gorgeous, with the colors based on
bright blue.
Its simple and warm style is perfect for everyday use, regardless of age.
It is a pottery loved by many people.

龍門司焼 湯呑

1度の窯焼きで2割程しか焼けない希少な天然釉蛇蝸（だかつ）を使った、
白だかつの湯呑。
多彩な鹿児島島の陶芸品の中でもとびきり個性的でインパクトのある焼物です。
他に類を見ない力強さは多くの陶芸ファンを惹き付けます。



45061250
龍門司焼 足付 白ダカツ
Φ8×H8.5cm ¥7,200

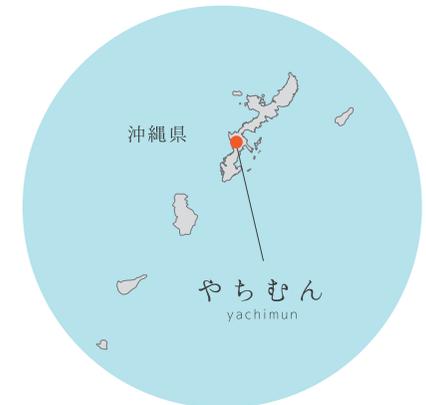
MADE IN JAPAN



ゴス 唐草



デイゴ 唐草



やちむん マカイ

沖縄の言葉で、碗型をした食器を『マカイ』と呼びます。
こちらのマカイは適度な深さと大きさがあり、丼物などに最適。
食卓で大活躍する器です。

カタログ掲載
P77



45030060
アラマカイ デイゴ唐草
Φ16×H7.5cm ¥4,200

MADE IN JAPAN

やちむん マカイ

沖縄の言葉で、碗型をした食器を『マカイ』と呼びます。
アールヌーボーを思わせる自然のモチーフが美しいひと品。
普段使いに最適です。

カタログ掲載
P76



45030080
そばマカイ 線引唐草
Φ18×H8.5cm ¥5,300



45030160
7寸フリーボウル 線引唐草
Φ21×H8cm ¥10,500

MADE IN JAPAN

やちむん 丸皿

沖縄らしい大胆に絵付けされた皿。
独特の色味がお料理を引き立て
おしゃれに演出してくれます。

カタログ掲載
P75～P76



45030270
5寸皿 コバルト唐草
Φ15×H2.5cm ¥3,200

MADE IN JAPAN



45030130
7寸皿 線引唐草
Φ21×H4cm ¥6,300

やちむん 取皿

ベージュの素地と茶褐色、青の対比が印象的。
沖縄の陶器の雰囲気をしっかり和持ちつつ
現代の食卓になじみむ、使い勝手の良い取皿
です。

カタログ掲載
P78



45030260
4寸皿 プレート ゴス唐草
Φ12×H1.5cm ¥1,700

MADE IN JAPAN



45030200
長角皿 小 デイゴ唐草
Φ12×D8.5×H2cm ¥1,500